

УДК 616

ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАЛИЧИЯ БАКТЕРИЙ РОДА *SALMONELLA* В ВАРЕНО-МОРОЖЕННОМ МЯСЕ МИДИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ Г. УЛЬЯНОВСКА

Семенова В.О., студентка 2 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии
Научный руководитель – Сверкалова Д.Г., кандидат
биологических наук, старший преподаватель
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Ключевые слова: *Salmonella*, мясо мидий, санитарно-гигиенические показатели качества мяса мидий

Работа посвящена определению соответствия варено-мороженого мяса мидий, реализуемого торговыми сетями г. Ульяновска санитарно-гигиеническим нормам по содержанию бактерий рода *Salmonella* в 25 граммах продукта

Постоянный рост у населения числа острых кишечных заболеваний вынуждает контролировать пищевые продукты и сырье на возможность их загрязнения патогенными микроорганизмами, в частности бактериями рода сальмонелла (*Salmonella* spp.) [1].

В пищевое сырье и корма бактерии попадают с загрязненной почвой или водой. Из загрязненного сырья патоген переходит в пищевые продукты. Загрязненные птицепродукты, мясо и мясные продукты, молоко, сыр, сливочное масло, овощи и фрукты, полуфабрикаты и приправы (майонез, яичный порошок, кремы и др.), а также питьевая вода - основные источники сальмонеллеза. Пищевые продукты контаминируются бактериями также в процессе кулинарной обработки, контактируя с бактерионосителями, производственным оборудованием, животными-переносчиками (мухи, мышевидные грызуны, комнатные животные) [1].

Целью настоящей работы было установить соответствие варено-мороженого мяса мидий, реализуемого в торговых сетях г.Ульяновска санитарно-гигиеническим нормам по наличию бактерий рода *Salmonella* spp.

Для определения наличия в исследуемых пробах бактерий рода *Salmonella* использовали методы, неоднократно применяемые сотрудниками кафедры МВЭиВСЭ Ульяновской ГСХА [3,4,5,6,7,8,9,10].

Определение наличия бактерий рода *Salmonella* проводили по ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*» [11]. Для чего из каждой измельченной пробы варено-мороженого мяса мидий торговых марок «Бухта изобилия», «SeaFood», «Vici», отбирали навески по 25 грамм каждая в 75 см³ среды накопления – селенитовый бульон в стерильных условиях бокса. Посевы культивировались 48 часов при 37°С, после чего среды просматривали - все среды обесцветились, помутнели. Для подтверждения наличия бактерий рода *Salmonella* с каждой среды накопления делали высевы на поверхность висмутсульфитагара. Посевы культивировались 48 часов при 37°С, после чего учитывали результат: ни в одном из посевов рост каких-либо бактериальных колоний у не наблюдался, следовательно, бактерии рода *Salmonella* в 25 граммах каждой из исследуемых проб варено-мороженого мяса мидий - отсутствуют.

Таким образом, варено-мороженное мясо мидий, реализуемое в торговых сетях г. Ульяновска торговых марок «Бухта изобилия», «SeaFood», «Vici» по содержанию бактерий вида *Salmonella* в 25 г, соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Библиографический список

1. Д.М. Соколов. «Ускоренные методы выявления бактерий рода *Salmonella* в пищевых продуктах и сырье» / М.С. Соколов, Д.М. Соколов. научно-практический журнал «вопросы питания» №1 . 2013
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.- М.: Минздрав России, 200.-269 с.
3. Шевалев Г.А. Активность стафилакоккового фага в сочетании с компонентами костного цемента SYNICEM 1 / Шевалев Г.А. и [и др]// [сборник]: Биотехнология: реальность и перспективы в сельском хозяйстве 2013. С. 132-133.
4. Шевалаев Г.А. Чувствительность ассоциаций бактериальных культур, выделенных от мелких домашних животных к химиотерапевтическим препаратам / Шевалаев Г.А., Пичугин Ю.В., Сверкалова Д.Г.// [сборник]: Биотехнология: реальность и перспективы в сельском хозяйстве 2013. С. 136-137.
5. Сверкалова, Дарья Геннадьевна. Разработка биопрепаратf и бактериологической тест-системы для типирования *BordetellaBronchiseptica*: автореф. дис. ...канд. биологических наук: 03.01.06, 03.02.03 / Д.Г. Сверкалова. – Ульяновск, 2011. – 23 с
6. Васильева Ю.Б. Основы подбора компонентов питательных сред для первичного выделения *Bordetellabronchiseptica* / Васильева Ю.Б. [и др.]

- др.] // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. 2014. № 1 (25). С. 85-93.
7. Карамышева Н.Н. Использование кормовых компонентов с сальмонеллёзным бактериофагом в лечебнопрофилактических целях против пуллороза птиц / Карамышева Н.Н., Сверкалова Д.Г., Васильев Д.А. // [сборник] Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения Материалы VI Международной научно-практической конференции. 2015. С. 81-84.
 8. Мاستиленко А.В. Микро-метод определения β -гемолитической активности штаммов *V.bronchiseptica* / Мастиленко А.В., Сверкалова Д.Г. В сборнике: Ветеринарная медицина XXI века: инновации, опыт, проблемы и пути их решения Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии в ознаменование 250-летия профессии ветеринарного врача. 2011. С. 164-166.
 9. Васильев Д.А. Тест-система индикации и идентификации бактерий вида *Bordetellabronchiseptica* / Васильев Д.А. [и др.] // [сборник] каталог научных разработок и инновационных проектов Ульяновск, 2015. С. 48.
 10. Сверкалова, Дарья Геннадьевна. Разработка биопрепарата и бактериологической тест-системы для типирования *Bordetellabronchiseptica*: дис. ... канд. биологических наук: 03.01.06, 03.02.03 / Д.Г. Сверкалова. - Ульяновск, 2012. – 146 с.
 11. ГОСТ 31659-2012. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*. - Введен 2013-01-07.- М.: ГосстандартРоссии, 2014.- 24с.

DEFINITION OF EXISTENCE OF THE BACTERIA OF THE SORT SALMONELLA IN COOKED AND FROZEN MUSSELS REALIZED IN DISTRIBUTION NETWORKS OF G. OF ULYANOVSK

Semenova V.O.

Key words: *Salmonella*, mussels, sanitary and hygienic indicators of quality of mussels

Work is devoted to determination of compliance of the cooked and frozen mussels realized by distribution networks of Ulyanovsk to sanitary and hygienic norms on the maintenance of bacteria of the sort *Salmonella* in 25 grams of a product